

Menüplan 13.03.2023 - 19.03.2023

Menu Änderungen bleiben der Küche vorbehalten

zu jeden Mittagessen servieren wir einen grünen oder gemischten Salatteller

	MITTAGESSEN	ABENDESSEN
Montag 13. März	Kürbissuppe Muskat  Mariniertes Paprika Poulet Rosmarinkartoffeln, Peperonata  Schoki Kuchen	Teigwaren mit Tomaten, Salbei und Apfelmus
Dienstag 14. März	Sertiger Rahmsuppe mit Kräutern  Rindsgeschnetzeltes Prättigauer Art Spätzli, Rotkraut und Apfel (BW)  Sauser Mousse	Aprikosen – Blätterteig
Mittwoch 15. März	Polenta Suppe  Spiegeleier mit Speck und Käse Auf knusprigen Kartoffelrösti Wirz und Zucchetti  Apel Salat mit Vanilleglace	Linsensalat mit Tomaten und Schinken
Donnerstag 16. März	Lauchsuppe mit Mais  Schweinebraten an Rosinensauce Butternudeln, Karotten und Rosenkohl  Holder - Beeren Tarte	Raclette Kartoffeln
Freitag 17. März	Risotto Suppe mit Shi Take  Saibling an Estragon Kürbisquiche, Sellerie und Spinat  Flan Karamell	Maisschnitte im Ei mit Kompott
Samstag 18. März	Lauch – Grießsuppe  Bratwurst mit Polenta Wurzelgemüse  Orangen - Muffins	Spätzlipfanne mit Käse und Nussbutter
Sonntag 19. März	Gerstensuppe (BW)  Kalbsvossen mit Zitronenaroma und Kräutern Lyoner Kartoffeln Bauerngemüse  Birne mit Schikomousse	Russischer Zupfkuchen (BW)

Ohne andere Angabe verwenden wir Schweizer Fleisch (Poulet z.T. Slowenien) und Schweizer Eier
 Allergene: gerne erteilen wir Auskunft über Allergene in unseren Menüs